



Presseinformation

Dinner für Whisky-Fans: Jim McEwan präsentiert ein exklusives Bruichladdich-Menü im Kempinski Hotel Falkenstein

Königstein, August 2008 – Am 24. Oktober 2008 erwartet Freunde des „schottischen Goldes“ ein exklusives Bruichladdich-Menü im Kempinski Hotel Falkenstein. Fünf Gänge feinsten Kochkunst werden mit feinstem Bruichladdich Single Malt zubereitet und von korrespondierenden Whisky-Sorten begleitet. Whiskylegende James „Jim“ McEwan führt durch das ausgefallene Menü und geht dabei auf die Besonderheiten schottischen Whiskys ein.

Ewald J. Stromer, Barchef des Kempinski Hotels Falkenstein und der Villa Rothschild, wurde 2006 von Gault Millau zum „Barkeeper des Jahres“ gekürt. Er pflegt seit einigen Jahren eine enge Beziehung zur Bruichladdich Destillerie in Schottland und besonders zu Jim McEwan und seiner Familie. 2005 besuchte er als Student die hauseigene Akademie der Destillerie, erlernte dort die Herstellung von schottischem Single Malt Whisky und kehrte als „Single Malt Ambassador“ zurück.

„Zwischen mir und Bruichladdich besteht schon seit fast fünf Jahren eine enge Beziehung. Daraus wurde vor allem mit der Familie McEwan eine enge Freundschaft. Daher bin ich unheimlich stolz darauf, eine der führenden, wenn nicht sogar die führende Whiskyfamilie mal zu mir nach Hause ins Kempinski Hotel Falkenstein zu holen.“ freut sich Ewald J. Stromer.

Der Barchef empfängt die Gäste mit seiner eigenen ausgefallenen Bruichladdich Cocktailkreation, welche er speziell für das „Islay Festival of Whisky & Music“ kreiert hat. Jedes Jahr werden hier die besonderen Whiskysorten auf der „Welt-Whiskyinsel“ Islay vor der Westküste Schottlands zelebriert.

„Master Distiller“ Jim McEwan präsentiert am 24. Oktober 2008 die erfolg- und ereignisreiche Geschichte der Destillerie Bruichladdich, die bereits dreimal zur „Destillery Of The Year“ (2001, 2003 und 2006) sowie zum „Pionier Of The Year 2007“ gewählt wurde. Der Whiskykenner präsentiert an diesem Abend sechs ausgefallene Whisky Sorten seiner Brennerei. Sie harmonisieren hervorragend mit dem exklusiven Fünf-Gang-Menü, das eigens von Küchenchef Oliver Heberlein kreiert und mit Bruichladdich Single Malt zubereitet wird.

Zum Ausklang des exklusiven Menüs mit edlen Whisky-Sorten bittet Ewald J. Stromer seine Gäste an die Bar. Die Firma Davidoff wird hierzu die passenden Zigarren für Aficionados bieten. Inspirationen der rauen schottischen



Landschaft zeigt die Ausstellung des in Düsseldorf lebenden schottischen Künstlers Ian Gray. Seine Bilder werden im Großen Salon, dem Foyer und der Bar präsentiert.

Die Bar Raffael's im Kempinski Hotel Falkenstein verfügt mit über 200 Whisky-Sorten über die umfangreichste Auswahl in ganz Hessen und gehört damit zur „Top Five“ der Whisky-Bars in Deutschland.

Im Preis von 170,00 Euro pro Person ist das Fünf-Gang-Menü aus der Feder von Oliver Heberlein inklusive eines Aperitifs und korrespondierender Whiskys enthalten.

Das Arrangement mit Teilnahme an der Veranstaltung und Übernachtung im Kempinski Hotel Falkenstein inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet kann zum Preis von 270 Euro pro Person im Doppelzimmer und 350 Euro im Einzelzimmer gebucht werden.

Die telefonische Reservierung des Bruichladdich-Menüs ist unter folgender Rufnummer möglich: +49 (0)6174 – 90 98 00.

Weitere Informationen und Anmeldung:

Kempinski Hotel Falkenstein
Dr. Broermann Hotels & Residences GmbH
Debusweg 6-18
61462 Königstein-Falkenstein
www.kempinski-falkenstein.com

Pressekontakt:

Kleber PR Network GmbH
Simone Roemheld / Nina Merheim
Hamburger Allee 45
60486 Frankfurt
Tel.: 069 / 71 91 36-37 / -46
Fax: 069 / 71 91 36 51
E-Mail: roemheld.simone@kprn.de / merheim.nina@kprn.de
Internet: www.kprn.de